

Евроцентър за малки и средни предприятия в Ботевград е създаден през 2005 г. по програма Европа 2003 с цел да предоставя информация и консултации на българските предприемачи относно присъединяването на България към Европейския съюз.

Сред услугите на Евроцентъра са разпространяване на информация, консултации, безплатен достъп до Интернет, ползване на библиотеката към центъра, организация на семинари, преводни услуги и др.

Фондация Съвременност

ул. П. Славейков 8, ап.5
Ботевград 2140
Тел. 0723/2741
е-mail: suvremennost@abv.bg

Евроцентър за МСП
Бизнесцентър Симекс
пл. Незнаен войн 7, ет.2, офис 7
Ботевград 2140
Тел./факс: 0723/60185
www.eurocenter-bg.org
E-mail: info@eurocenter-bg.org

Разпространява се безплатно.



Бизнесът в Европейския съюз

ХРАНИТЕЛНО- ВКУСОВА ПРОМИШЛЕНОСТ

www.eurocenter-bg.org

Съдържание

Европейска политика в областта на храните

Нормативни изисквания.....
Хоризонтално законодателство
Вертикално законодателство
Европейски орган за безопасност на храните - EFSA.....
Бяла книга
Отговорни институции по въвеждане на законодателството.....

Действащи нормативни изисквания в областта на храните.....

Рамков закон
Специални закони

Изисквания към производители и търговци

Регистрация
Хигиенни изисквания

Система HACCP

Определение за HACCP
Въвеждане на HACCP - етапи
Принципи
Защо HACCP?
Проследимост и отговорност

Полезни контакти

Програма Европа е инициатива на Европейската комисия, която подкрепя процеса на присъединяване на България към Европейския съюз като допринася за подобряване на познаването и разбирането на Европейския съюз, процеса на европейска интеграция и воденето на преговори и членство. За тази цел Програмата предоставя финансова подкрепа за проекти на граждански организации, местни власти и образователни институции в България.

Този документ е изготвен с финансовата помощ на Европейската комисия. Изложените в него възгледи са на Фондация Съвременност и по никакъв начин не отразяват официалната позиция на Европейската Комисия.

Европейска политика в областта на храните

Нормативни изисквания

Политиката на Република България по безопасност на храните се основава на действащата в страната законова и подзаконова нормативна уредба в тази област. Към настоящия момент основното законодателство по храните се регламентира с:

Рамков закон:

- Закон за храните - 1999 г. (посл. изменен и допълнен през 2003 г.)

И специални закони:

- Закон за народното здраве - 1977 (посл. изменен и допълнен 2003 г.)
- Закон за ветеринарномедицинската дейност - 1999 г. (посл. изменен и допълнен 2003 г.)
- Закон за защита на растенията - 1997 г.(посл. изменен и допълнен 2001г.)
- Закон за рибарството и аквакултурите - 2001 г.

Тези нормативни актове регламентират изискванията към храните, задълженията на производителите на храни, на преработвателите, на търговците, реда за извършването на държавния контрол върху цялата хранителна верига.

На основание цитираните закони са издадени и се издават подзаконовни нормативни актове – наредби, с които се детайлизират изискванията в съответните области. С наредбите се въвеждат достиженията на европейското право по безопасност на храните в националното законодателство. Към настоящия момент са въведени над 80 % от законодателството на ЕС в областта на храните.

Информация за действащи нормативни изисквания към храните – етикетирането и рекламата, опаковането, замърсители, добавки, ароматични продукти, разтворители и други спомагателни вещества, бързо замразени храни, храни обработени с йонизиращо лъчение, нови храни и хранителни съставки, внос и износ на храни, държавен контрол; списък на лабораториите, органите за контрол и органите по сертификация, работещи в областта на храните и акредитирани от ИА "ДСА" към 30. 11. 2003 г. както и списък на нормативните документи и дати на влизане в сила може да намерите на сайта на Министерството на икономиката www.mi.government.bg или в Евроцентъра за малки и средни предприятия - Ботевград.

Законодателството в областта на храните по Глава 1 "Свободно движение на стоки" може да се раздели на две основни части:

Хоризонтално законодателство

То е приложимо към големи групи (или към всички) храни отнасящо се до: етикетирането на храните, идентифицирането на партидите, към които принадлежат, замърсителите в храни, добавките в храни, ароматичните продукти, екстракционните разтворители, материалите и предметите в контакт с храни, хигиената и контрола на храните, методите за взимане на проби и анализ, производството и технологията на храните (бързо замразяване на храни, нови храни и нови хранителни съставки).

Вертикално законодателство

Това законодателство определя погребни изисквания по отношение на някои специални храни: храни за специални хранителни цели, минерални води, какао и шоколад, захари, мед, плодови сокове и подобни продукти, плодови конфитюри, желета, мармалади и кестеново пюре, частично или напълно дехидратирани млека, казеини и казеинати, екстракти от кафе и от циркония.

Европейски орган за безопасност на храните - EFSA

Мисия

- Да покрие цялата хранителна верига.
- Да осигурява съвети на база научни изследвания както и научна и техническа подкрепа за законодателството на ЕС и политиките във всички области, имащи директно или индиректно въздействие върху храните и безопасността на храните.
- Да осигурява независима информация по всички въпроси в тези области, да известява в случай на риск.
- Оценка на риска и известяване на риска, но не и управление на риска, т. е. законодателство и контрол.

Задачи

- Да осигурява научни мнения както и научна и техническа подкрепа.
- Разработване на еднозначна методология за оценка на риска.
- Необходимите на Комисията научни изследвания.
- Установяване и характеристика на възникналия риск.
- Подкрепа на Комисията при кризите, свързани с безопасността на храни.
- Събиране, съпоставка и анализ на научни данни.
- Осигуряване на своевременна, достоверна, обективна и изчерпателна информация.

Характеристика

- Най - високо научно ниво.
- Независимост
- Работа по открит и прозрачен начин
- Съдействие отблизо с Комисията и компетентните органи на държавите-членки на ЕС.
- Работа в мрежа
- Стремение да се спечели сигурността на потребителя.

Органи

- Управителен борг
- Изпълнителен директор и персонал
- Консултативен форум
- Научен комитет и 8 комисии
- Открита процедура за избор на Управителен борг, Изпълнителен директор, научен комитет и комисии.

Бяла книга

Бялата книга е част от стратегията за подготовка на присъединяването на асоциираните страни от Централна и Източна Европа (ЦИЕ), приета от Европейския съвет в Есен през декември 1994 г. Целта ѝ е да помогне на асоциираните страни с препоръки как да се подготвят за работа съгласно изискванията на вътрешния пазар на Европейския съюз (ЕС). Сближаването с вътрешния пазар трябва да се разграничава от присъединяването към ЕС, което означава цялостно приемане на съвкупността от приетото и действащо законодателство в Общността (*acquis communautaire*). Бялата книга определя ключовите мерки за всеки сектор от вътрешния пазар и предлага последователност, с която да се пристъпи към сближаване на законодателствата. Формалното пренасяне на законови разпоредби обаче не е достатъчно за постигане на желаня икономически ефект или за осигуряване ефективно функциониране на вътрешния пазар след по-нататъшното му разширяване. Поради това, не по-малко значение се придава и на създаването на подходящи структури за тяхното прилагане и приваждането им в изпълнение, което може да се окаже по-трудната задача. Възприемането на законодателството в областта на конкуренцията, на социалната и екологичната политика, част от което е изключително важно за функционирането на вътрешния пазар, ще осигури балансиран подход.

Асоциираните страни носят сами главната отговорност за сближаването си с вътрешния пазар и сами трябва да установят своите приоритетни цели за всеки сектор. ЕС вече подпомага тези страни, особено чрез програмата Фар, в усилията им за сближаване на законодателствата, като тази помощ сега трябва да бъде засилена и съобразена с препоръките на Бялата книга.

Допълнителна помощ ще бъде предоставена, по-специално, чрез една нова

Служба за обмен на информация по техническата помощ, ръководена от Европейската комисия и подкрепяна от програма по ФАР, предназначена за множество страни. Тази служба ще улесни предоставянето на помощ чрез създаване на база данни за сближаването с вътрешния пазар и свързаната с това помощ, която ще бъде достъпна за всички заинтересовани страни и ще действа като разпределителна палата с оглед да отговори на исканията за помощ чрез предоставяне на консултации и експертна помощ от страна на ЕС. Такава помощ ще бъде осигурена от Комисията, от страните-членки и от частни източници. Бялата книга предвижда координиране на помощта и контрол за напредъка при осъществяване на нейните препоръки.

Повече информация по тези теми може да намерите на www.cemark-bg.org/White paper.pdf

Отговорни институции по въвеждане на законодателството:

- Министерство на икономиката - www.mi.government.bg
- Министерство на здравеопазването - www.mh.government.bg
- Министерство на земеделието и горите - www.mzgar.government.bg

Действащи нормативни изисквания в страната в областта на храните

Рамков закон:

Закон за храните

Този закон урежда:

- изискванията към храните и тяхната безопасност, опаковане, етикетироване и представяне;
- условията и реда за производство и търговия с храна;
- правата и задълженията на лицата, които произвеждат или търгуват с храна;
- правомощията на държавните органи за регулиране и контрол на производството и търговията с храна;
- функциите и правомощията на професионалните организации на производителите на храна и на Българска асоциация хранителна и питейна индустрия (БАХПИ), възложени им с този закон.

Целият закон както и всички наредби относно хоризонталното и вертикалното законодателство хармонизирани с европейското може да намерите на сайта на Министерството на здравеопазването www.mh.government.bg/evointegracia1.php#1 .

Специални закони:

- Закон за здравето - Обн., ДВ, бр. 70 от 10.08.2004 г., в сила от 1.01.2005 г. - www.mh.government.bg/norm_acts.php
- Закон за ветеринарномедицинската дейност - Обн., ДВ, бр. 83 от 19.09.2003 г. - www.mzgar.government.bg/NacSlujbi/NVMS/NMVS.htm
- Закон за защита на растенията - Обн., ДВ, бр. 96 от 9. 11. 2001 г. - www.mzgar.government.bg/NacSlujbi/Nsrzk/Nsrzk.htm

Изисквания към производители и търговци

Регистрация

Органите, осъществяващи регистрацията на производители и търговци на храни са: Регионални хигиенно - епидемиологични инспекции (РХЕИ) и Регионални ветеринарно - медицински служби (РВМС).

РХЕИ регистрира обекти за:

- Производство на храни от неживотински произход;
- Търговия на едро с храни от неживотински произход;
- Търговия на дребно с всички видове храни.

РВМС регистрира обекти за:

- Добив на храни от животински произход;
- Производство на храни от животински произход;
- Преработка на храни от животински произход;
- Пакетиране и препакетиране на храни от животински произход;
- Търговия на едро с храни от животински произход.

Процедурата по регистрация на обекти за производство или търговия с храни се извършва съгласно Закона за храните. Регистрите са регионални, водени от РХЕИ и РВМС, и национални, водени от Министерство на здравеопазването и Министерство на земеделието и горите.

Хигиенни изисквания

Хигиенните изисквания към предприятията, които произвеждат или търгуват с храни, и условията за производство и търговия с качествени и безопасни храни са разгледани подробно в Наредба № 7, издадена от министъра на здравеопазването и министъра на земеделието и горите, Обн., ДВ, бр. 40 от 19. 04. 2002 г., изм. и доп., бр. 59 от 1. 07. 2003 г.

С тази наредба се определят хигиенните изисквания към предприятията, които произвеждат и търгуват с храни, наричани по-нататък "обекти" и към условията за производство и търговия с качествени и безопасни храни.

Наредбата се прилага за обектите, в които се осъществява производство

или търговия с храни независимо от вида на тяхната собственост и начина на стопанисване.

Хигиенните изисквания към обектите се отнасят до:

- проектирането, изграждането и устройството на помещенията им;
- технологичното оборудване;
- режима на експлоатация и поддържане на обекта и използваните за целта средства.

Хигиенните изисквания към условията за производство и търговия с качествени и безопасни храни се отнасят до:

- входящия контрол и съхранението на храните и опаковъчните материали;
- технологичната преработка, производствения контрол и съхранението на готовата продукция;
- транспорта на храните;
- предлагането и продажбата на храните;
- личната хигиена на работещите.

Не са предмет на тази наредба предприятията, които имат единствен предмет на дейност производство и/или търговия със:

- лекарства;
- тютюн и тютюневи изделия;
- вино и спиртни напитки.

Подготовката, преработването, производството, приготвянето, пакетирането, съхранението, транспортът, предлагането за продажба и сервирането на храните се извършват по начин, който не води до замърсяването им.

Наредбата може да намерите на сайта на Министерство на здравеопазването както и в Еуроцентъра за малки и средни предприятия - Ботевград.

Системата "НАССР"

НАССР е допълнителна мярка за сигурност на върха на Добрите хранителни практики (ДХП) и Добрите производствени практики (ДПП) и не е приложима при тяхното отсъствие. Въвеждането и прилагането на системата НАССР се извършва съгласувано с органите на ДСК или ДВСК според случая.

Определение за НАССР - система за анализ на опасностите и контрол на критичните точки за производство на безопасни храни (Hazard Analysis and Critical Control Points). Системата идентифицира, оценява и контролира значителните опасности за безопасността на храните, осигурява управление

на безопасността на храните чрез идентифициране на потенциалните рискове (критични точки) и предприемане на мерки за тяхното отстраняване или минимизиране по допустимото ниво на действие.

Пълноправното членство на България в ЕС през 2007 г. и участието ѝ в Единния европейски пазар поставя българските предприятия пред редица предизвикателства за тяхното оцеляване и успешно развитие. Провежданата политика по безопасност на храните се основава на действащата в страната законова и подзаконова нормативна уредба в тази област. Към настоящия момент е въведено над 90 % от законодателството на ЕС в областта на храните, т.е. бизнесът работи в законодателна среда почти еквивалентна на тази в ЕС.

Предприятията в сектора са изправени пред изключително големи предизвикателства да отговарят на стандартите и/или ветеринарно - санитарните изисквания. По - голямата част от тях трябва да се реструктурират за да постигнат съответствие, а това означава, че трябва да направят инвестиции за кратък период от време. Тези, които не успеят да се реструктурират и да въведат европейските изисквания няма да могат да продължат да функционират.

В резултат на извършените проверки Националната ветеринарномедицинска служба (НВМС) е групирала всички предприятия, произвеждащи храни от животински произход, в 4 категории в зависимост от степента на тяхното реструктуриране:

- Категория I - предприятия, които са напълно в съответствие с изискванията на ЕС;
- Категория II - предприятия, които се очаква да бъдат в съответствие с изискванията на ЕС до края на 2005 г.;
- Категория III - предприятия, които не са започнали реструктуриране до 01. 02. 2004 г. Предприятията от тази категория са вече затворени;
- Категория IV - предприятия, които нямат потенциал да отговарят на изискванията на ЕС и трябва да бъдат построени наново.

В изпълнение на Стратегията за реструктуриране на предприятията, одобрена от Европейската Комисия, в периода м. февруари - м. април 2004 г. НВМС е провела проверки за степента на реструктуриране на всички предприятия - обект на ветеринарен контрол. Всички предприятия от категория III и тези от категория IV, които не са закупили земя за построяване на нови предприятия бяха затворени. В периода до края на 2005 г. всички предприятия от категория II и тези от категория IV, които са закупили земя, ще бъдат наблюдавани от НВМС за изпълнение на задълженията за реструктуриране съгласно разработените и одобрените бизнес планове (за категория II) и инвестиционни програми (за категория IV). След изтичането на този срок предприятията с индустриален капацитет от категория II, които отговарят на европейските изисквания, т.е. успешно са

приключили реструктурирането, ще бъдат добавени към списъка на тези от категория I.

Едно от основните изисквания към производителите и търговците на храни е задължително да имат въведена система за Анализ на риска и контрол на критичните точки (НАССР) за производствената или търговска дейност.

Съгласно Закона за храните сроковете за въвеждане на системата НАССР са както следва:

- До 31. 12. 2005 г. за обектите за добив на месо и обектите за производство на мляно месо и месни заготовки с индустриален капацитет;
- До 31. 12. 2006 г. за всички останали обекти за производство и търговия с храни.

НАССР е инструмент за оценка на опасностите и създаване на система за контрол, която се концентрира по - скоро върху превенцията, отколкото върху местовите и инспектирането на крайния продукт. Системата НАССР е световно признат научно обоснован систематичен превантивен подход, отнасящ се към 3 категории опасности - биологичните, химичните и физичните и която въвежда контрол над всички аспекти на производството.

Всички, които са заети с производството и преработката на хранителни продукти, трябва да имат достатъчно информация за храната и процедурите, свързани с производството ѝ така, че да може да се прецени къде и как може да възникне проблем с безопасността на храната. С въвеждането на НАССР се премахва риска от произвеждането на замърсена храна, осигурява се нарастване на производителността и се създават условия за непрекъснато развитие на фирмата. От друга страна, нараства доверието на клиентите към предлаганите различни видове храни, на производителите се осигурява постоянен пазар в рамките на страната, гарантира се излизане на световните пазари и не на последно място, стабилизира се доверието от страна на застрахователи, банковите и кредитните институции.

Системата НАССР се основава на:

- анализ на потенциалните опасности от замърсяване на храните при извършването на производствените дейности в обекта;
- определяне на етапите от технологичния процес, където съществуват възможности за поява на потенциалните опасности за храните, и вземане на решение кои от тях са най - съществени, т. нар. критични точки;
- определяне и въвеждане на процедури за наблюдение и контрол на критичните точки;
- определяне и контрол на коригиращи действия при отклонение;
- периодично преразглеждане на споменатите по - горе дейности с оглед тяхната ефективност или актуализация в случаите на настъпили промени в производствения процес и/или произвежданата храна.

Съгласно изискванията на Закона за храните информацията за дейностите по системата HACCP трябва да се съхранява за срок от три години.

Въвеждане на HACCP - етапи

Прилагането на HACCP се състои от логическа последователност от 12 стъпки - 5 предварителни стъпки и 7 основни принципа на HACCP.

Предварителните стъпки са:

1. Събиране на HACCP екип;
2. Описание на продукта;
3. Идентифициране на неговата употреба;
4. Съставяне на диаграма на процесите на преработка и схема на производствените помещения;
5. Верификация на място на диаграмата и схемата.

Принципи на HACCP

В Кодекс за храните (Codex Alimentarius) се дефинират основните седем принципа на HACCP:

1. Описание на всички потенциални опасности. Анализ на риска.
2. Определяне на критични контролни точки (ККТ);
3. Установяване на критични граници за всяка ККТ (КГ);
4. Въвеждане на система за мониторинг на ККТ;
5. Предприемане на коригиращи действия;
6. Установяване на процедури по проверка (верификация) на HACCP системата;
7. Установяване на процедури по поддържане на записи и документиране на системата HACCP.

Защо HACCP?

Защото:

- е изискване към производителите и търговците на храни, регистрирани по реда на Закона за храните;
- е системен подход и покрива всички аспекти на безопасността на храните от суровините до консумацията;
- увеличава доверието в безопасността на продукта чрез идентификация на всеки възможен риск;
- е предпазна система, заменяща традиционния ретроспективен качествен контрол;
- увеличава ефективността на системите по качество, като се фокусира върху критичните точки на процесите;
- е рентабилна и води до намаляване на загуби и брак;
- демонстрира подобаваща прилежност;
- улеснява законовите проверки;

- е международно призната за най-ефективна система за контрол на болести, причинени от храни;
- улеснява международната търговия;
- допълва и укрепва други управленски системи като ISO 9001:2000;
- демонстрира отговорност на ръководството по отношение на безопасността на храните.

Предвид обстоятелството, че системата HACCP се основава на въведените в предприятията Добри хигиенни и Добри производствени практики, процесът на въвеждане на HACCP следва да бъде разглеждан като финален етап от реструктурирането на предприятията. Освен това следва да бъде отчетен и фактът, че процесът на въвеждане на система HACCP отнема най - малко 6 месеца (за разработване и документиране на системата, както и за провеждане на необходимите обучения на HACCP екипа и на останалия персонал в предприятията). Предприятията от категория IV, които се намират в етап на изграждане на нови предприятия, не могат да пристъпят към въвеждане на система HACCP.

Министерство на икономиката има за цел да проведе поредица от мерки за поэтапно подпомагане на предприятията в процеса на реструктуриране. През 2004 г. стартира проект "Подпомагане на МСП от месодобивната и месо преработвателната промишленост за въвеждане на системата HACCP". Законовете изисквания към предприятията от млекопреработвателната промишленост са еднакви с тези за месодобивните и месопреработвателни предприятия, с изключение на сроковете за въвеждане на системата. Предстои най - късно до средата на 2006 г. Министерство на икономиката да издаде типово ръководство за въвеждане на системата HACCP за всички останали обекти за производство и търговия с храни, за да може до края на 2006 г. системата да се въведе.

Проследимост и отговорност

Храната трябва да може да бъде проследявана във всички етапи на производството и търговията. За осигуряване на идентификация и проследимост на храните производителите и търговците са длъжни да въвеждат и прилагат системи и правила за събиране и съхранение на информацията за храните, които произвеждат и предлагат на пазара, като и информация за доставчиците и купувачите, както и да етикетират и маркират храните, които предлагат или ще пускат на пазара.

Отговорността за производството и предлагането на пазара на безопасни храни преминава от държавни контролни органи към производителите и търговците. В случай на идентифициране на храна, която не е безопасна за потребителя производителите и търговците на храни са длъжни: незабавно да предприемат мерки за изтегляне от пазара на храни, за които смятат или предполагат, че са опасни за здравето на човека; да

предоставят информация на контролните органи за предприетите мерки за изтегляне на опасни храни от пазара и за гарантиране здравето на потребителя; да оказват съдействие на контролните органи чрез предоставяне на информация за проследяване движението на храните. Когато опасната храна е достигнала до крайния потребител, производителите и търговците са длъжни по най - бързия начин да информират за причините за изтеглянето ѝ от пазара. В случай че предприетите мерки не са достатъчно ефективни за защита здравето на потребителя, производителите и търговците са длъжни да дадат информация за рекламацията на храните. Търговците са длъжни да предлагат на потребителите храните в същото добро състояние, в което са ги получили.

След 01. 01. 2005 г. във всеки обект за производство на храни трябва да работи лице, назначено по трудов договор, което притежава висше или средно специално образование в областта на хранителната промишленост или има придобита квалификация в същата област по Закона за занаятите.

Полезни контакти

1. **Министерство на икономиката** - www.mi.government.bg, София, ул. "Славянска" №8
Дирекция "Европейска интеграция" - тел.: 940 7336, 940 7547, e-mail: euint@mi.government.bg
2. Изпълнителна агенция "Българска служба за акредитация" www.nab-bas.bg,
София 1797 бул. "Д-р Г. М. Димитров" № 52 А, ет.7, тел./факс: 873 5303
3. Агенция за малки и средни предприятия - www.asme.bg, София ул. "Триадича" №2
Главна дирекция "Програми за МСП и европейска интеграция", тел.: 9332694
4. Агенция за насърчаване на търговията - www.berc.government.bg
София, пл. "Света Неделя" №1, ет. 3, тел: 9329 211; 980 5069
5. Държавна агенция по метрология и технически надзор, www.damtn.government.bg
София, ул. "6 септември" №21, тел.: 989 8488, 986 1707, 981 0089
6. Министерство на здравеопазването - www.mh.government.bg, София, пл. "Света Неделя" №5
Дирекция "Здравна профилактика и държавен санитарен контрол"
София, бул. "Ал. Стамболийски" №39, тел.: 987 5234, 988 3413
7. Столична хигиенно-епидемиологична инспекция - www.cxei.org
София, ул. "Враня" №20, тел.: 931 2051
8. Министерство на земеделието и горите - www.mzgar.government.bg
София, бул. "Хр. Ботев" №55, тел.: 98511 199, 981 7955
Дирекция "Интеграционна политика" - тел.: 98511 334
9. Държавен фонд "Земеделие" (Агенция САПАРД) - София, бул. "Хр. Ботев" №55
тел.: 980 0099, 980 1318, 818 7136, 818 7332
10. Национална ветеринарномедицинска служба, www.mzgar.government.bg/NacSlujbi/NVMS/NVMS.htm
София, бул. "Пенчо Славейков" №15А, тел.: 952 3903, 952 1345
11. Национална служба за растителна защита, www.mzgar.government.bg/NacSlujbi/Nsrzk/Nsrzk.htm
12. Национална служба по зърното, www.mzgar.government.bg/NacSlujbi/Nsz/Nsz.htm
13. Изпълнителна агенция по рибарство и аквакултури, www.mzgar.government.bg/NacSlujbi/ARA/lara.htm
14. Комисия за защита на конкуренцията - www.cpc.bg, София, бул. "Витоша" №18, тел. 988 1221
Дирекция "Политика на държавното подпомагане на предприятията", тел.: 980 67 11
15. Законодателство на ЕС - www.europa.eu.int/eur-lex/
16. Евроцентър за малки и средни предприятия - Ботевград, пл. "Незнаен войн" №7,
Бизнес център, ет.2, офис №7, тел: 0723/60185, www.eurocenter-bg.org, e-mail: info@eurocenter-bg.org